

Suppen

Tagessuppe (7, a1,g, c, l)		5,40
Maultaschensuppe (1,6,7, a1, c, l)		5,40
Bayerische Leberspätzlesuppe (7, a1, c, l)		5,40
Hausgemachte Flädlesuppe (7, a1, c, l)		5,40
Cremiges Kartoffelsahnesüpple mit Streifen vom norwegischen Räucherlachs und gerösteten Brotwürfeln (7, a, c, l, g, d)		7,00
„Gaisburger Marsch“ mageres Ochs´nsiedfleisch mit Kartoffelschnitz, Spätzle und Zwiebeln geschmelzt (7, c, a1, c, l)	als Vorspeise	6,80
	als Hauptgang	13,80
	Seniorenportion	12,00



Salate - knackig - erntefrisch - natürlich

Ein naturfrisches Vergnügen aus vielen verschiedenen Salatsorten

jahreszeitlich frisch vom Markt

(leerer Teller wird an den Tisch gebracht!)

1 x zum Selbstaussuchen von unserem Salatbuffet	klein	6,40
	groß	8,90

„Salatplatte Haxenfleisch“

Große bunte Salatplatte, mit in Kräutersenfpanade gebratenem Schweinehaxenfleisch, dazu Röstzwiebeln (a1, c, m, o)



13,90

„Vogelersalat“

Ackersalat mit gebratenen Speckwürfeln, roten Zwiebelringen und Knoblauchröstbrot (1,5,7, 12,a1, c, g, o)

9,90

„Salat Mozzarella“

Große bunte Salatplatte mit knusprig gebackenen Mozzarellasticks (a1, o, g)

12,90



„Super Bowl“

Großer, bunter Salatteller mit gekochtem Hinterschinken und gebratenen Hähnchenbruststreifen (*kalt*), dazu Knoblauchröstbrot (1,5,6,7,12, a1, g, o) 13,80

Oliven schwarz (4), Essige (3,5,11, o), Salatdressings (7, o, m, g, siehe Zutatenliste Salatbuffet), Mayonnaise (2,3, o, m, c)

„Der Ochs´n Willi“

Knusprige Riesenhaxe

mit Brot und Meerrettich (7,5,11, o)

18,80

Knusprige Riesenhaxe

mit Semmelknödel und Speckkrautsalat (1, 5, 7, 12, a1, g, c, l)

19,80



(1) Phosphat, (2) Süßungsmittel, (3) Farbstoff, (4) geschwärzt, (5) Antioxidationsmittel, (6) Konservierungsstoff, (7) Geschmacksverstärker (8) coffeinhaltig, (9) chininhaltig, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (11) geschwefelt, (12) NitritOliven schwarz (4), Essige (3,5,11), Salatdressings (1), Mayonnaise (2,3)

a – Glutenhaltiges Getreide, a1 – Weizen, a2 – Roggen, a3 – Gerste, a4, Hafer, a5 – Dinkel, b – Krebstiere, c – Ei, d – Fisch, e – Erdnüsse, f – Soja, g – Laktose/Milch, h – Schalenfrüchte, l – Sellerie, m – Senf, n – Sesam, o – Sulfite, p – Lupinen, r – Weichtiere ; * Sauercreme (g, o, c, m, l, f); *Soßen: alle unsere hausgemachten Soßen und Brühen enthalten frischen Sellerie.

Bei Allergien im Nanobereich können wir keine Garantien geben!

Was b'sonder's

„Ochs vom Spieß“ 29,90
nach Art des Hauses saftig und rosa gebraten,
ca. 200g, dazu Meerrettich und Ofenkartoffel mit Sauercreme gefüllt
(ab 18.00 Uhr oder auf Anfrage) (5, *1)

Bayerisches Haxenpfänderl 16,50
mageres Schweinehaxenfleisch in der Kräutersenfpanade gebraten,
mit Röstzwiebeln und Röstkartoffeln, im Eisenpfännle serviert (7, a1, c, l)

Bayerisches Haxenpfänderl mit Pfifferlingen 21,80
mageres Schweinehaxenfleisch in der Kräutersenfpanade gebraten,
mit Röstzwiebeln und Röstkartoffeln, dazu Pfifferlinge in Kräuterrahm,
im Eisenpfännle serviert (7, c, a1, g, l, o)

Stuttgarter Pfännle 22,50
drei Schweinelendchen vom Grill mit hausgemachten Käsespätzle,
Röstzwiebeln und Speckkrautsalat (1,3,5,7,12, a1, c, g, o)

Ochs'n Willi's Grillpfännle 22,50
saftige Steaks vom jungen Ochs'n und Schwein mit hausgemachter
Kräuterbutter, Speckbohnenbündel und Pommes frites,
im Eisenpfännle serviert (1,5,7,12, g, a1, l)



Entenpfännle 24,50
Barberie-Entenbrust, frisch aus dem Ofen, dazu Kartoffelrösti
und Pfifferlinge in Kräuterrahm, im Eisenpfännle serviert (6,7, o, g, l)

Spezialitäten

Zartes Putenbruststeak vom Grill 18,50
dazu Brokkoliröschen mit Sauce Hollandaise und gebackene,
panierte Champignons (7,c, g, a1)

Sahne-Champignon-Steak 14,90
zwei magere Schweinesteaks vom Grill, mit Champignons
in Rahmsoße, dazu hausgemachte Butterspätzle (7,a1, g, l)

Schwabenstreich 22,50
zarte Schweinefilets vom Grill, mit Champignons in Rahmsoße,
dazu Spätzle und Brokkoliröschen mit Sauce Hollandaise (7, g, a1, c, l)

Kleine Ochs'nfilet-Medaillons 24,50
vom Grill, mit hausgemachter Kräuterbutter und Röstkartoffeln (7, g, l)

Uracher Schäfertrog 24,20
Lammfilets mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites
und Brokkoli mit Sauce Hollandaise (a1, g, c, l)

Sportler-Steak 17,50
mageres Steak vom Schwein, ca. 250g schwer, mit hausgemachter
Kräuterbutter und einem Salatteller zum Selbstaussuchen (a1, g)



1) Phosphat, (2) Süßungsmittel, (3) Farbstoff, (4) geschwärzt, (5) Antioxidationsmittel
(6) Konservierungsstoff, (7) Geschmacksverstärker (8) coffeinhaltig, (9) chininhaltig, (10) enthält eine *гипоаллергенное*, (11)
geschwefelt, (12) Nitrit Oliven schwarz (4), Essige (3,5,11), Salatdressings (1), Mayonnaise (2,3)
a – Glutenhaltiges Getreide, a1 – Weizen, a2 – Roggen, a3 – Gerste, a4, Hafer, a5 – Dinkel, b – Krebstiere, c – Ei, d – Fisch,
e – Erdnüsse, f- Soja, g – Laktose/Milch, h - Schalenfrüchte, l - Sellerie, m – Senf, n – Sesam, o – Sulfite, p – Lupinen, r- Weichtiere ;
Bei Allergien im Nanobereich können wir keine Garantien geben!

Spare Ribs „MONTEZUMA“

Schweinerippchen am Stück ..sooo viel Sie wollen, pro Person 19,50
 mit pikanter mexikanischer Soße, im Ofen überbacken (3,7, Soße enthält Curry, e, o, m)
„Isst man mit der Hand“

Probierportion Spare Ribs 14,80
 1 x eine kleinere Portion Schweinerippchen am Stück (3,7, Soße enthält Curry, e, o, m)

Steaks vom Rind

Wir servieren unsere Steaks mit Steakgewürz und einem Stückchen
 Knoblauchröstbrot (6, a1, g)

Huftsteak

das Beste aus der Rinderkeule, fast völlig fettfrei ca. 180g 14,40
 oder ca. 250g 17,90

Rumpsteak ca. 220g 19,80
 unser Rumpsteak für den Kenner

Filetsteak ca. 220g 27,90
 das Beste vom Rind, mit hausgemachter
 Kräuterbutter

Rib-Eye-Steak ca. 250g 19,90
 mit dem typischen Fettauge, deshalb so saftig und zart

Ochs`n Willis „T-Bone-Steak“ 41,50
 ein Rumpsteak und ein Filetsteak, zusammen ca. 500 g schwer, mit
 hausgemachter Kräuterbutter und gebackener Ofenkartoffel mit
 Sauercreme gefüllt (Wir servieren Ihnen dieses Gericht ohne den Knochen)

Schlanke Linie 14,90
 kleines Steak aus der Hüfte, dünn geschnitten, ca. 150g,
 mit einem Salat vom Buffet

Ochs`n Willis Pfefferle 24,20
 ca. 220g schweres Rumpsteak mit frischem, grünen
 Madagaskarpfeffer und Rahmsoße, dazu Pommes frites (7, a1, g, l)

Hausgemachte Kräuterbutter (g)	1,00	Sauce Hollandaise (g, l)	1,70
Ofenkartoffel mit Sauerrahm (*)	4,40	Madagaskarpfeffer-Rahmsoße(7,a1, l,g)	1,80
knusprige Pommes frites (a1)	4,00	Champignonrahmsoße (5,7, a1, l, g)	2,50
gebratener Maiskolben mit Butter (g)	4,00	Portion Brot (a1, a2)	0,60
knusprig gebackene Wildkartoffele(a1)	4,00	Portion Brot (a1, a2)	0,60
Butterspätzle oder Käsespätzle(a1, g, c)	4,00	Portion Sauercreme (g, o, c, m, l, f)	1,70
hausgemachter Specksemmelknödel(1,5,12, a1, g, c)	4,00	<u>„Räuberteller“ zusätzliches Gedeck</u>	<u>3,00</u>
Röstkartoffeln	4,00	<u>Nur Beilagen ohne Hauptgang</u>	<u>5,00</u>
Kartoffelrösti (6,7)	4,00	Pfifferlinge in Kräuterrahm (7, a1,g, l)	7,50

(1) Phosphat, (2) Süßungsmittel, (3) Farbstoff, (4) geschwärzt, (5) Antioxidationsmittel, (6) Konservierungsstoff, (7) Geschmacksverstärker (8) coffeinhaltig, (9) chininhaltig, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (11) geschwefelt, (12) Nitrit
 Oliven schwarz (4), Essige (3,5,11), Salatdressings (1), Mayonnaise (2,3)

a – Glutenhaltiges Getreide, a1 – Weizen, a2 – Roggen, a3 – Gerste, a4, Hafer, a5 – Dinkel, b – Krebstiere, c – Ei, d – Fisch,
 e – Erdnüsse, f- Soja, g – Laktose/Milch, h - Schalenfrüchte, l - Sellerie, m – Senf , n – Sesam , o – Sulfite, p – Lupinen, r- Weichtiere ;
 * 1 Sauercreme (g, o, c, m, l, f); *2 **oßen**: alle unsere hausgemachten Soßen und Brühen enthalten frischen Sellerie.

Bei Allergien im Nanobereich können wir keine Garantien geben!

Für den kleinen Hunger

„Ein Münchner im Himmel“ 14,90
 Zarte Schweinefiletspitzen vom Grill auf einer, mit Sauercreme und Gartenkräutern gefüllten Ofenkartoffel, im Eisenpfännle serviert (7, *1)



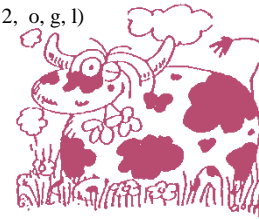
„Kräuterkartoffele“ 13,80
 panierte Stückchen vom Rind und Schwein, knusprig gebacken, auf einer, mit frischen Kräutern, Röstzwiebeln und hausgemachten Kräuterbutter gefüllte Ofenkartoffel, im Eisenpfännle serviert (a1, g, c)

Kleine Pfifferlinge 14,50
 in Kräutersahnesoße mit hausgemachtem Specksemmelknödel (1,5, 6,7,12, a1, c, g, l,o)

„Der Knusper-Sepp“ 13,90
 panierte Stückchen vom Rind und Schwein, knusprig gebacken, auf Käsespätzle, im Eisenpfännle serviert (3, a1, g, c)

Allgäuer Kasrösti 12,20
 knuspriges Kartoffelrösti mit Hinterschinken, Champignons und Allgäuer Käse überbacken, auf Rahmsoße (1,3,5,6,7,12, 12, o, g, l)

„Schwäbisches Haxenfleisch“ 14,50
 mageres Schweinehaxenfleisch in feiner Rahmsoße, dazu Butterspätzle (7, a1, g, c, l, o)



„Gaisburger Marsch“ 13,80
 schwäbischer Eintopf mit magerem Ochs'niedfleisch, Kartoffelschnitz und Spätzle, mit Zwiebeln geschmelzt (7, a1, c, l)

Schwäbische Maultaschen 11,50
 geschmelzt, mit Butter- und Röstzwiebeln , dazu Kartoffel-Gurkensalat (1,6,7, a1,c, g, o, l)

Zartes Hähnchenbrustfilet 13,80
 vom Grill, mit knusprig gebackenen Wildkartoffele und Sauercreme-Dip (3,7, a1, *1)

„a bisserl was vom Meer““

Norweger Fjord-Lachs (*geräuchert, kalt*),
 mit Sauercreme-Dip und Kartoffelrösti (6,5,7, d, o, r,*)
 kleine Portion 13,50
 große Portion 19,80

Norwegische Lachsfiletspitzen 19,90
 dazu Brokkoliröschen mit Sauce Hollandaise und knusprigem Kartoffelrösti (5,6,7,11, r, d, o, c, l, g)

„Schlemmerle“ 13,90
 Geschälte Krabben (*kalt*) auf einer, mit Sauercreme, Kräutern und Lauchzwiebeln gefüllten Ofenkartoffel (7, o, r,*1)




(1) Phosphat, (2) Süßungsmittel, (3) Farbstoff, (4) geschwärzt, (5) Antioxidationsmittel, (6) Konservierungsstoff, (7) Geschmacksverstärker (8) coffeinhaltig, (9) chininhaltig, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (11) geschwefelt, (12) Nitrit
 Oliven schwarz (4), Essige (3,5,11), Salatdressings (1), Mayonnaise (2,3)

a – Glutenhaltiges Getreide, a1 – Weizen, a2 – Roggen, a3 – Gerste, a4, Hafer, a5 – Dinkel, b – Krebstiere, c – Ei, d – Fisch, e – Erdnüsse, f- Soja, g – Laktose/Milch, h - Schalenfrüchte, l - Sellerie, m – Senf , n – Sesam , o – Sulfite, p – Lupinen, r- Weichtiere ; * 1 Sauercreme (g, o, c, m, l, f); *2 **oßen**: alle unsere hausgemachten Soßen und Brühen enthalten frischen Sellerie.

Bei Allergien im Nanobereich können wir keine Garantien geben!


Vegetarisch

Käsespätzle		12,80
mit Röstzwiebeln, dazu einen Salatteller zum Selbstaussuchen (3,7, a1, c, g, o)		
<u>ohne</u> Salatteller		7,70
Käsebrot mit roten Zwiebelringen (3,a, g)		8,80
Hausgemachte Kräuterflädle		12,20
mit frischem Rahmgemüse und Pfifferlingen gefüllt, dazu Sauce Hollandaise und panierte Champignons (3,5,7, a1, g, c, l)		
„Salat Mozzarella“		12,90
große bunte Salatplatte mit knusprig gebackenen Mozzarellasticks (a1, o, g)		
„Saure Zenzi“		11,40
Broccoli- und Blumenkohlröschen mit Sauce Hollandaise, dazu Ofenkartoffel mit Sauercreme, Lauchzwiebeln und Gartenkresse gefüllt (7, c, g, *)		
Knusprig gebackene Frühlingröllchen		
mit Thai- und Montezumasöße (3,7, Soße enthält Curry,a1 g, n, c e, o, m, f)	12 Stück	10,90
und als Vorspeise	6 Stück	5,90
Kartoffelrösti „Mozzarella“		12,80
mit frisch gebratenen Champignons und Mozzarella überbacken, dazu Sauce Hollandaise und ein Salatteller zum Selbst aussuchen (5,6,7,11, g, o, c)		

Fragen Sie auch
nach dem
täglich wechselnden
fleischlosen Gericht

Sollten wir Ihren vegetarischen Geschmack nicht getroffen haben, helfen Ihnen unsere Servicemitarbeiter gerne ein Gericht nach Ihren Wünschen zusammen zu stellen.

Dessert

Frisch gebratene Grießschnitte mit kalter Vanillesauce und Roter Grütze (2, h; g, e E1422.)		5,60
„Saure Marie“ , Cremiger Eisguglhupf mit warmem Beerentopf (2, h, g, e, a1 ,E1422.)		6,50
Fruchtige Rote Grütze , mit kalter Vanillesauce (2,h ,g , e)		5,80
Creme Brulée (a1, g, c)		3,90
Schwäbische Apfelküchle , in Zimt und Zucker gedreht, dazu viel heiße Vanillesauce (2,a1, c, e, l, f, o, p, g)		5,00
Zerrupfter Kaiserschmarrn mit gerösteten Haselnüssen, Mandeln, Sonnenblumenkernen und cremigem Walnußeis, im Eisenpfännle serviert (a1,g, c, h, e)		6,10
Coup Danmark , cremiges Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce (a1, g, c, h)		3,60
und mit geschlagener Sahne (g)		4,10
Maxikugel Eis		
Vanille, Schokolade, Walnuss, Zitrone, Erdbeere (a1, g, c, h, e)		
je Kugel		2,30
Portion frisch geschlagene Sahne (g)		0,50

(1) Phosphat, (2) Süßungsmittel, (3) Farbstoff, (4) geschwärzt, (5) Antioxidationsmittel, (6) Konservierungsstoff, (7) Geschmacksverstärker (8) coffeinhaltig, (9) chininhaltig, (10) enthält eine Phenylalaninquelle (11) geschwefelt, (12) Nitrit *verwendete Gewürze enthalten Geschmacksverstärker, * Oliven schwarz (4), Essige (3,5,11), Salatdressings (1), Mayonnaise (2,3)

a – glutenhaltiges Getreide, a1 – Weizen, a2 – Roggen, a3 – Gerste, a4, Hafer, a5 – Dinkel, b – Krebstiere, c – Ei, d – Fisch, e – Erdnüsse, f- Soja

g – Laktose/Milch, h - Schalenfrüchte, l - Sellerie, m – Senf, n – Sesam , o – Sulfite, p – Lupinen, r- Weichtiere ;

* **Sauercreme** (g, o, c, m, l, f); ****Soßen:** alle unsere hausgemachten Soßen und Brühen enthalten frischen Sellerie.

Bei Allergien im Nanobereich können wir keine Garantien geben!